Rezept

Hochrippe mit Schalottenbutter

Ein Rezept von Hochrippe mit Schalottenbutter, am 28.04.2024

Zutaten

Für die Hochrippe

- **1 Scheibe** Rinder-Hochrippe (1,3 kg, gut abgehangen, mit Knochen, ca. 6 cm dick)
- **1** Lorbeerblatt
- **1 Msp.** Chilipulver
- **1 EL** Olivenöl
- **1 TL** getrocknete Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian und Estragon)
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- **1** Knoblauchzehe
- Salz

Für die Schalottenbutter

- **4** Schalotten
- **100 g** Butter
- Salz
- **1** Knoblauchzehe
- **100 ml** Weißwein
- Pfeffer

Außerdem

- Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Hochrippenscheibe waschen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen, und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Fettrand im Abstand von ca. 2 cm mit einem scharfen Messer einschneiden, dabei keinesfalls ins Fleisch schneiden.

2. Getrocknete Kräuter in einen Mörser geben, das Lorbeerblatt dazubröseln, dabei die Mittelader entfernen. Pfefferkörner und Chilipulver dazugeben und alles fein zerreiben. Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles mit Olivenöl verrühren und das Fleisch damit rundherum einreiben. In einen Gefrierbeutel stecken, verschließen und im Kühlschrank 6 Std. marinieren.

3. Für die Schalottenbutter Schalotten und Knoblauch schälen. In einem kleinen Topf 2 EL Butter schmelzen. Darin Schalotten und Knoblauch bei schwacher Hitze in 10 Min. langsam goldgelb dünsten. Wein aufgießen und in ca. 10 Min. um die Hälfte einkochen lassen. Übrige Butter in kleinen Stücken unter die Sauce rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce abkühlen lassen.

4. Die Rippe gut 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Grill anheizen. Grillrost sehr heiß werden lassen, ölen. Fleisch auf den Rost legen und bei starker Hitze pro Seite 1 Min. angrillen. Dann Rost höher hängen und das Fleisch bei mittlerer Hitze (es darf nur leise brutzeln) pro Seite in 10 Min. blutig oder in 15 Min. medium grillen. Eventuell mit dem Thermometer die Kerntemperatur messen: ca. 60° für blutig, ca. 70° für medium.

5. Die Hochrippe salzen. Den Rost hoch über die Glut hängen und das Fleisch noch 5 - 10 Min. nachziehen lassen. Dann die Hochrippe aufschneiden und mit der Schalottenbutter servieren.